

2025.10.4 SAT - 10.13 MON

発酵の10日間。



オーライ!
飛騨街道開

HAKKO KAIDO BIRAKI

オーライ! 発酵街道開

HAKKO KAIDO BIRAKI

Information

オーライ! 発酵街道開

地域がひらく、発酵的10日間。～つながる まざる わきたつ ひらく～

期 間 2025年10月4日(土)～13日(月・祝)

開催場所 新潟市西区・西蒲区 その他周辺エリア(内野～弥彦)

主 催 発酵街道開実行委員会 共 催 新潟市

企画・運営 新潟市西区役所／U・STYLE

冊子制作 U・STYLE インタビュー記事執筆 丸山 智子／卜部 奏音／唐澤 頼充

Contents

- 02 メッセージ
- 03 発酵街道エリアマップ
- 05 発酵メイン街道
- 06 グルメ街道、ニューグルメ街道
- 07 ワイン街道、大根・漬物街道、アーティスト発酵エリア
- 08 ふらり旅気分街道、歩いて感じるおもかげ街道
- 09 Interview 01「高野酒造 高野英之さん×笹祝酒造 笹口亮介さん」
- 11 Interview 02「カーブドッチ 掛川史人さん」
- 13 Interview 03「ヤマキ食品 小竹周平さん」
- 14 Interview 04「新潟麦酒 宇佐美健さん」
- 15 Interview 05「薪窯パン舎ほほ 佐護裕太郎さん × ナミテテ 工藤知子さん」
- 17 発酵まちづくり鼎談

Message

Message

つながる、まざる、わきたつ、ひらく。

「発酵街道」とは、新潟市の西側、内野から弥彦あたりにかけて旧北国街道が通るエリアのこと。旧北国街道の周辺には、日本酒、ワイン、ビール、ウイスキー、漬物、味噌、パンなど多様な発酵産業が連なって集積しています。スモールエリアにこれほど多彩な発酵が集まるのは稀有なこと。

そんな特徴からこの街道エリアを「発酵街道」と名付け、蔵開きならぬ「発酵街道開(びらき)」と題してエリアを開くイベントを開催することにしました。

かつての北国街道のように、発酵街道によって人や文化の交流をうながしながら、このエリアならではの価値創出にチャレンジします。

コンセプトは「つながる、まざる、わきたつ、ひらく」。

日本酒が造られるときに、米と微生物がつながり、まざり、ぶくぶくとわきたちながらお酒となり、さらにその後も時間をかけて味や香りがひらいていくように。かつて北国街道によって地域がひらかれ、生活文化や産業が育まれたように。

発酵街道で人や資源がつながり、まざり、新しい価値やらしさが生まれ、さらにそれが高まりひらいていく。そんなきっかけとなるような発酵的10日間を目指します。

合言葉は「オーライ!」。発酵街道に人や文化の「往来」と「All right!」な空気感が生まれるきっかけにもなったらと思っています。

発酵街道開実行委員会

発酵街道 エリアマップ

発酵街道には個性豊かで異なる魅力を持ったエリアが集まっています。気になるエリアやスポットを巡ってみよう！

- ★ …ピックアップ
- …発酵街道開催中オープンしている
- ① …発酵街道開催中オープンしていない

アーティスト発酵エリア

大根・漬物街道

発酵メイン街道

歩いて感じるおもかげ街道

グルメ街道

ニューグルメ街道

ワイン街道

ふらり旅気分街道



発酵 メイン街道

発酵街道エリアの内野から弥彦までつながる
約24kmのメインストリート。



★ ウチノ食堂

ヒト・モノ・コト、日常が
交差する、まちの食堂。
一汁一菜の朝ごはんや
昼ご飯、店主がセレクト
する本や音楽も。

★ スーパーいちまん

目利きの鮮魚や手作り惣菜も充実
した内野の台所。オリジナル発酵
調味料「海老味噌」は、南蛮海老と
越後味噌の組み合わせが抜群。

★ pentoitto

イラストレーターと古布小物作
家の夫婦が営む、喫茶と雑貨
のお店。角田山を望む心地よ
い空間で、おだやかな時間を。

★ 笹祝酒造

明治32年創業、9割が地
元で消費される地酒蔵。
蔵開きや麹ワークショップ
なども開催され、飲める人も
飲めない人も楽しめる。



★ 塩川酒造

★ 佐潟水鳥・湿地センター

★ 弥彦酒造

★ SEIKŌUKI

★ カフェ&バル ナチュラル

★ カワチャ

★ ヤホール

★ 2539kitchen

★ 高野酒造

明治32年、旧北国街道沿いに
創業。オープンファクトリー併設
直営店「KULABO」も備えた、
地域にひらく老舗酒蔵。



★ 薪窯パン舍ほほ

自ら積んだレンガの薪窯で焼く、
自家製酵母、国産小麦、塩、水
でつくるシンプルながら滋味深い
全粒粉のパン。



★ たからやま醸造

明治18年創業。弥彦山脈の一角、
多宝山の麓に醸造所を構える酒
蔵。趣ある酒蔵は『西蒲映画』の
ロケ地にもなった。



★ 新潟 長谷川屋

新潟や全国の地酒、ナ
チュラルワインや日本ワ
イン、クラフトジン、ウイ
スキー、クラフトビールまで
幅広く取り揃える酒屋。



★ 酒屋やよい

彌彦神社の一の鳥居
前に店を構える酒屋。
クラフトビール「弥彦ブ
リュージング」や地元の
ぶどうを使った日本ワイ
ンも手がける。

★ 椎谷コーヒー

★ 越後鶴亀

★ 旬菜 藤や

★ ハーブランドシーズン

★ 雨灯

★ エチゴビール

★ 弥彦ブリュージング

★ プティカナル

★ 太田農園

★ いわむろや

★ そら野テラス

角田山や田園風景を望む農と食の
複合施設。地元農産品が並ぶマル
シェやデリカコーナー、地元食材を
使ったカフェ、農業体験も。



★ Taibow! coffee&gelato soft

角田山や上堰潟の自然や雰囲気とともに楽
しむ、コーヒーと週末ソフトクリームのお店。

ニュー グルメ街道

越後赤塚駅周辺の「みずき野」は、近年ユニークで
おしゃれなお店が続々オープンしているエリア。

★ ミズキノ酒場 ひとかぶ

★ TOCONOMA Barber Cafe Gift

★ あめいろ・たまねぎ

★ 麺屋オグリ

★ 焼肉処いっとう

！ スポットごとに営業日や訪問可能時間が異なります。
営業日や訪問可能時間が非常に少ないスポットもございます。
訪問前に、各スポットのウェブ・SNS・電話等でご確認をお願いします。



★ アフリカンベーカリーカフェ ナミテテ

1日約100種類のオリジナルレシ
ピのパンを焼き、全粒粉・ライ麦
粉を使ったパンなどアフリカ風の
創作パンも多数販売。

★ コキノハチナ

備長炭で焼き上げる串焼き店。
サイドメニューも充実している
カジュアルな雰囲気。



★ ラーメンこまどり

行列の絶えない、「新潟濃厚
味噌ラーメン」の元祖と称さ
れる名店。太麺と合わせ味噌
のスープの相性が抜群。

★ 味の八珍亭

40年以上続く地元の人気
店、看板メニューは「特製み
そラーメン」。定食、丼、洋食、一
品料理まで、メニューも豊富。

★ 中国料理 新京苑

上堰潟のほど近く、地元
に愛される中華飯店。看板
メニューは「エビチャーハン」
と「エビらーめん」。



★ ラーメンこまどり

行列の絶えない、「新潟濃厚
味噌ラーメン」の元祖と称さ
れる名店。太麺と合わせ味噌
のスープの相性が抜群。

★ 味の八珍亭

40年以上続く地元の人気
店、看板メニューは「特製み
そラーメン」。定食、丼、洋食、一
品料理まで、メニューも豊富。

★ 中国料理 新京苑

上堰潟のほど近く、地元
に愛される中華飯店。看板
メニューは「エビチャーハン」
と「エビらーめん」。



★ ラーメンこまどり

行列の絶えない、「新潟濃厚
味噌ラーメン」の元祖と称さ
れる名店。太麺と合わせ味噌
のスープの相性が抜群。

★ 味の八珍亭

40年以上続く地元の人気
店、看板メニューは「特製み
そラーメン」。定食、丼、洋食、一
品料理まで、メニューも豊富。

★ 中国料理 新京苑

上堰潟のほど近く、地元
に愛される中華飯店。看板
メニューは「エビチャーハン」
と「エビらーめん」。



★ ラーメンこまどり

行列の絶えない、「新潟濃厚
味噌ラーメン」の元祖と称さ
れる名店。太麺と合わせ味噌
のスープの相性が抜群。

★ 味の八珍亭

40年以上続く地元の人気
店、看板メニューは「特製み
そラーメン」。定食、丼、洋食、一
品料理まで、メニューも豊富。

★ 中国料理 新京苑

上堰潟のほど近く、地元
に愛される中華飯店。看板
メニューは「エビチャーハン」
と「エビらーめん」。



★ ラーメンこまどり

行列の絶えない、「新潟濃厚
味噌ラーメン」の元祖と称さ
れる名店。太麺と合わせ味噌
のスープの相性が抜群。

★ 味の八珍亭

40年以上続く地元の人気
店、看板メニューは「特製み
そラーメン」。定食、丼、洋食、一
品料理まで、メニューも豊富。

★ 中国料理 新京苑

上堰潟のほど近く、地元
に愛される中華飯店。看板
メニューは「エビチャーハン」
と「エビらーめん」。



★ ラーメンこまどり

行列の絶えない、「新潟濃厚
味噌ラーメン」の元祖と称さ
れる名店。太麺と合わせ味噌
のスープの相性が抜群。

★ 味の八珍亭

40年以上続く地元の人気
店、看板メニューは「特製み
そラーメン」。定食、丼、洋食、一
品料理まで、メニューも豊富。

★ 中国料理 新京苑

上堰潟のほど近く、地元
に愛される中華飯店。看板
メニューは「エビチャーハン」
と「エビらーめん」。



★ ラーメンこまどり

行列の絶えない、「新潟濃厚
味噌ラーメン」の元祖と称さ
れる名店。太麺と合わせ味噌
のスープの相性が抜群。

★ 味の八珍亭

40年以上続く地元の人気
店、看板メニューは「特製み
そラーメン」。定食、丼、洋食、一
品料理まで、メニューも豊富。

★ 中国料理 新京苑

上堰潟のほど近く、地元
に愛される中華飯店。看板
メニューは「エビチャーハン」
と「エビらーめん」。



★ ラーメンこまどり

行列の絶えない、「新潟濃厚
味噌ラーメン」の元祖と称さ
れる名店。太麺と合わせ味噌
のスープの相性が抜群。

★ 味の八珍亭

40年以上続く地元の人気
店、看板メニューは「特製み
そラーメン」。定食、丼、洋食、一
品料理まで、メニューも豊富。

★ 中国料理 新京苑

上堰潟のほど近く、地元
に愛される中華飯店。看板
メニューは「エビチャーハン」
と「エビらーめん」。



★ ラーメンこまどり

行列の絶えない、「新潟濃厚
味噌ラーメン」の元祖と称さ
れる名店。太麺と合わせ味噌
のスープの相性が抜群。

★ 味の八珍亭

40年以上続く地元の人気
店、看板メニューは「特製み
そラーメン」。定食、丼、洋食、一
品料理まで、メニューも豊富。

★ 中国料理 新京苑

上堰潟のほど近く、地元
に愛される中華飯店。看板
メニューは「エビチャーハン」
と「エビらーめん」。



★ ラーメンこまどり

行列の絶えない、「新潟濃厚
味噌ラーメン」の元祖と称さ
れる名店。太麺と合わせ味噌
のスープの相性が抜群。

★ 味の八珍亭

40年以上続く地元の人気
店、看板メニューは「特製み
そラーメン」。定食、丼、洋食、一
品料理まで、メニューも豊富。

★ 中国料理 新京苑

上堰潟のほど近く、地元
に愛される中華飯店。看板
メニューは「エビチャーハン」
と「エビらーめん」。



★ ラーメンこまどり

行列の絶えない、「新潟濃厚
味噌ラーメン」の元祖と称さ
れる名店。太麺と合わせ味噌
のスープの相性が抜群。

★ 味の八珍亭

40年以上続く地元の人気
店、看板メニューは「特製み
そラーメン」。定食、丼、洋食、一
品料理まで、メニューも豊富。

★ 中国料理 新京苑

上堰潟のほど近く、地元
に愛される中華飯店。看板
メニューは「エビチャーハン」
と「エビらーめん」。



★ ラーメンこまどり

行列の絶えない、「新潟濃厚
味噌ラーメン」の元祖と称さ
れる名店。太麺と合わせ味噌
のスープの相性が抜群。

★ 味の八珍亭

40年以上続く地元の人気
店、看板メニューは「特製み
そラーメン」。定食、丼、洋食、一
品料理まで、メニューも豊富。

★ 中国料理 新京苑

上堰潟のほど近く、地元
に愛される中華飯店。看板
メニューは「エビチャーハン」
と「エビらーめん」。



★ ラーメンこまどり

行列の絶えない、「新潟濃厚
味噌ラーメン」の元祖と称さ
れる名店。太麺と合わせ味噌
のスープの相性が抜群。

★ 味の八珍亭

40年以上続く地元の人気
店、看板メニューは「特製み
そラーメン」。定食、丼、洋食、一
品料理まで、メニューも豊富。

★ 中国料理 新京苑

上堰潟のほど近く、地元
に愛される中華飯店。看板
メニューは「エビチャーハン」
と「エビらーめん」。



★ ラーメンこまどり

行列の絶えない、「新潟濃厚
味噌ラーメン」の元祖と称さ
れる名店。太麺と合わせ味噌
のスープの相性が抜群。

★ 味の八珍亭

40年以上続く地元の人気
店、看板メニューは「特製み
そラーメン」。定食、丼、洋食、一
品料理まで、メニューも豊富。

★ 中国料理 新京苑

上堰潟のほど近く、地元
に愛される中華飯店。看板
メニューは「エビチャーハン」
と「エビらーめん」。



★ ラーメンこまどり

行列の絶えない、「新潟濃厚
味噌ラーメン」の元祖と称さ
れる名店。太麺と合わせ味噌
のスープの相性が抜群。

★ 味の八珍亭

40年以上続く地元の人気
店、看板メニューは「特製み
そラーメン」。定食、丼、洋食、一
品料理まで、メニューも豊富。

★ 中国料理 新京苑

上堰潟のほど近く、地元
に愛される中華飯店。看板
メニューは「エビチャーハン」
と「エビらーめん」。



★ ラーメンこまどり

行列の絶えない、「新潟濃厚
味噌ラーメン」の元祖と称さ
れる名店。太麺と合わせ味噌
のスープの相性が抜群。

★ 味の八珍亭

40年以上続く地元の人気
店、看板メニューは「特製み
そラーメン」。定食、丼、洋食、一
品料理まで、メニューも豊富。

★ 中国料理 新京苑

上堰潟のほど近く、地元
に愛される中華飯店。看板
メニューは「エビチャーハン」
と「エビらーめん」。



★ ラーメンこまどり

行列の絶えない、「新潟濃厚
味噌ラーメン」の元祖と称さ
れる名店。太麺と合わせ味噌
のスープの相性が抜群。

★ 味の八珍亭

40年以上続く地元の人気
店、看板メニューは「特製み
そラーメン」。定食、丼、洋食、一
品料理まで、メニューも豊富。

★ 中国料理 新京苑

上堰潟のほど近く、地元
に愛される中華飯店。看板
メニューは「エビチャーハン」
と「エビらーめん」。



★ ラーメンこまどり

行列の絶えない、「新潟濃厚
味噌ラーメン」の元祖と称さ
れる名店。太麺と合わせ味噌
のスープの相性が抜群。

★ 味の八珍亭

40年以上続く地元の人気
店、看板メニューは「特製み
そラーメン」。定食、丼、洋食、一
品料理まで、メニューも豊富。

★ 中国料理 新京苑

上堰潟のほど近く、地元
に愛される中華飯店。看板
メニューは「エビチャーハン」
と「エビらーめん」。



★ ラーメンこまどり

行列の絶えない、「新潟濃厚
味噌ラーメン」の元祖と称さ
れる名店。太麺と合わせ味噌
のスープの相性が抜群。

★ 味の八珍亭

40年以上続く地元の人気
店、看板メニューは「特製み
そラーメン」。定食、丼、洋食、一
品料理まで、メニューも豊富。

★ 中国料理 新京苑

上堰潟のほど近く、地元
に愛される中華飯店。看板
メニューは「エビチャーハン」
と「エビらーめん」。



★ ラーメンこまどり

行列の絶えない、「新潟濃厚
味噌ラーメン」の元祖と称さ
れる名店。太麺と合わせ味噌
のスープの相性が抜群。

★ 味の八珍亭

40年以上続く地元の人気
店、看板メニューは「特製み
そラーメン」。定食、丼、洋食、一
品料理まで、メニューも豊富。

★ 中国料理 新京苑

上堰潟のほど近く、地元
に愛される中華飯店。看板
メニューは「エビチャーハン」
と「エビらーめん」。



★ ラーメンこまどり

行列の絶えない、「新潟濃厚
味噌ラーメン」の元祖と称さ
れる名店。太麺と合わせ味噌
のスープの相性が抜群。

★ 味の八珍亭

40年以上続く地元の人気
店、看板メニューは「特製み
そラーメン」。定食、丼、洋食、一
品料理まで、メニューも豊富。

ワイン街道



角田山の麓には広大なぶどう畑が広がり、個性豊かなワイナリーが集っています。



☆ カーブドッチ

広大なぶどう畑に囲まれる滞りするワイナリー。ホテル、温泉、ブックカフェ、レストランなどが揃い、宿泊も日帰りも楽しめる。



☆ カンティーナ・ジオセット



角田浜・越前浜にある個性豊かなワイナリー



☆ ハッコーショオ



☆ フェルミエ



☆ ルサンクワイナリー



☆ レスカルゴ

アーティスト発酵エリア



2025秋は10月18日(土)、19日(日)に開催!



移住者や作家の工房が多いエリア。入り組んだ道や平屋が特徴的な、海辺の集落の景観も趣がある。

- ② 新潟麦酒
- ③ ぎやらー浜つばき
- ④ 植物染め 浜五
- ⑤ ガラスのメルヘン美術館
- ⑥ かいじゅうやさん
- ⑦ 燦燦BASE
- ⑧ 新潟ラーメン なみ福
- ⑨ カフェ&マルシェ 麦んち。
- ⑩ やみくも堂

☆ 浜メグリ

越前浜・角田浜エリアで開催されるまち歩きイベント。民家や作家の工房などでイベントが開催され、エリアをめぐって楽しめる。

大根・漬物街道

広大な砂丘地に、大根やスイカ、さつまいもなどの畑が広がる。名産の大根を使った漬物屋も点在する。

☆ 神明社(旧 船江神社)

赤塚にある神社。平安時代、醍醐天皇の命で作られた「延喜式神名帳」(927年)に載る船江神社は、この神社のことだといわれる。

- ② ハヤシ漬物店
- ③ ヤマキ食品
- ④ 大根畑

☆ 本間屋柚餅子

文政12年(1829)創業から180年以上変わらない味を受け継ぐ、柚餅子の専門店。歴史ある建物や風景も味わい深い。



☆ 福井旧庄屋 佐藤家

江戸時代後期に建築された、築250年以上の茅葺の民家。開放日や、地域文化を伝える展示やイベントも行われている。

☆ 福井・稲島の景観

宿場町の面影を残す稲島や、昔ながらの家屋や風景の残る福井。まち歩きをしながら、旧北国街道の旅気分を味わえる。

- ④ ごりんの滝
- ⑤ 弘法清水
- ⑥ 峰乃白梅酒造



歩いて感じるおもかげ街道

発酵メイン街道に平行して通る道。現在は裏道のようになっているが、こちらが本来の旧北国街道。歩けばそのおもかげを感じられるかも?

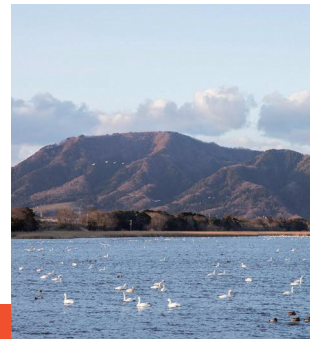
☆ 高野酒造の正門

旧北国街道に面した高野酒造の正門。県道2号線が主要道となった今は裏門のようになっているが、本来は正門側が北国街道だった。

☆ 佐潟

農業用水や漁で人々の生活を支えた佐潟。かつては潟の岸边でも稲作が行われていた。毎冬約4000羽のコハクチョウが飛来する。

- ⑤ 旧公孫堂医院
- ⑥ 大慈寺
- ⑦ 浄恩寺
- ⑧ 屁つぶり坂



☆ 赤塚中原邸

赤塚で様々な功績を残した中原家の邸宅。明治11年、明治天皇が北陸御巡幸の際にも訪れた。例年、春と秋に一般公開される。



☆ 赤塚神社

赤塚で神明社に次ぐ歴史をもつ神社。4月15日には「赤塚太々神楽」が奉納され、稚児舞も行われる。現社殿は明治44年建立。

スポットごとに営業日や訪問可能時間が異なります。営業日や訪問可能時間が非常に少ないスポットもございます。訪問前に、各スポットのウェブ・SNS・電話等でご確認をお願いします。

ふらり旅気分街道



Interview
01ここは、8つの
酒蔵が集まる「醸造街道」。笹祝酒造 × 高野酒造
笹口亮介さん × 高野英之さん

新潟市の西側、内野と弥彦を結ぶ一帯には、8軒もの酒蔵が点在する。その多くは江戸時代に人や物が往来した「旧北国街道」の周辺にある。高野酒造と笹祝酒造に酒蔵と街道の関係、そして酒蔵同士の新たなつながりや地域の未来について語ってもらった。

日本酒蔵は
「街道」沿いにできる。

塩川、樋木、高野、笹祝、越後鶴亀、峰乃白梅、たからやま、弥彦……8つの酒蔵が点在する旧北国街道を、以前から「醸造街道」と呼んでいたという高野さん。日本一の酒蔵数を誇る新潟といえど、これだけの数の酒蔵が狭いエリアに集まる地域は珍しいという。なぜ、街道沿いに酒蔵が集まったのだろうか？

「街道沿いに酒蔵ができるのは、実は全国的なことだって聞きますね」と教えてくれたのは笹口さん。

「原料となるお米を運ぶのにも、出来上がったお酒を運ぶのにも街道は必要ですし、昔は御上にもお酒を納めていました。輸送に便利な街道沿いに酒蔵が集まるのは自然なことだったんでしょう」（笹口さん）

さらに、高野さんはほかの理由も付け加える。「この地域は稲作が盛んなので、近場からお米を調達できる地の利もあったと思います。街道沿いの宿場町に人が集まってきた飲み食いをしたので、近くに消費地があったのも大きいですね」（高野さん）

笹口 亮介さん Ryosuke Sasaguchi (写真左)

笹祝酒造株式会社 代表取締役社長
西区寺尾出身。大学卒業後、横浜の酒販店に勤める。2015年に笹祝酒造株式会社に入社し、2018年に代表取締役社長に就任。塩麹づくりのワークショップや、「笹祝challenge brew」の取り組みを進めている。

高野 英之さん Hideyuki Takano (写真右)

高野酒造株式会社 代表取締役
西区内野町出身。大学卒業後、広島酒類総合研究所を経て、2000年に高野酒造株式会社に入社。2014年から代表取締役を務める。2023年に新工場の見学と剛酒ができる「KULABO(クラボ)」をオープン。

「水道が整備されていない時代はみんな井戸水で酒造りをしていたので、このあたりの酒蔵は似たような水を使っていたはず」と高野さんはかつての酒造りに思いを馳せる。そして、その水とは、角田山から染み出し、周囲の上堰湯や佐潟までも潤っていた水だったそう。山や湯、酒蔵を地下でつないでいた水と、そこから造られる酒の特徴を笹口さんはこう話す。

「軟水と超軟水のあいだぐらい、やわらかい水なんです。軟水だとやわらかできれいな酒になりやすい。このあたりは、新潟らしいすっきり淡麗な味わいになりやすい地域ですが、笹祝の地場で昔から飲まれている酒は、旨味も併せた辛口です」（笹口さん）

その言葉どおり、笹祝酒造が古くから造っている普通酒は“旨辛口”が売り文句だ。もうひとつ、この地域ならではの特徴は、かつて酒造りを指揮していた野積杜氏（のづみとうじ）の存在にある。

「かつて寺泊の野積地区には杜氏組合があって、酒造りのシーズンである冬になると、あちこちの酒蔵に杜氏が派遣されていました。このあたりの酒蔵のルーツはだいたい野積杜氏。うちでは漁師さんが多くて、春から秋までは漁に出て、日本海が荒れて船が出せない冬に酒造りに来てくれていました。冬は農業も閑散期なので、燕から稲作農家さんも来ていましたね」（高野さん）

生産地・製造地・消費地をつないだ街道、酒の骨格を決める水、そして長く受け継がれてきた造り手の技。かつて、それらを共有して酒蔵同士は街道沿いでつながっていたのだ。

山から染み出す水と
海から来る人が造った、地域の味。楽しんでもらうために、
お酒を飲まない人にも、

酒造りのこだわりについて話が盛り上がる一方で、笹口さんが口にしたのが「僕たちの役割は酒蔵を、お酒を飲まない人でも来られる場所にするってことです」という言葉。おいしいお酒を造ることに心血を注ぐ一方で、一体なぜ？

「ドライバーや妊婦さんといった飲みたいけど飲めない人が楽しめる場所にしたいのはもちろん、今はお酒に興味がない人でも酒蔵の空気感や、剛き酒する人の『あ、おいしい!』っていう嬉しいような顔が記憶の片隅に残れば、いつか日本

酒を飲むきっかけになると思うんです」（笹口さん）

笹祝酒造では麹づくりのワークショップを開いたり、高野酒造では直営店の中に工場見学ができるスペースを作ったりと、飲める人も飲めない人も楽しめる酒蔵づくりを進めている。さらに最近では同じ日にそれぞれの酒蔵で、酒蔵案内や剛き酒などのイベントを開く「同時蔵開き」の取り組みも始めた。お酒を飲む以外、酒蔵を未来へつなげる道のひとつなのかもしれない。



左：笹祝酒造 笹印 720ml ▶
右：高野酒造 越路吹雪 720ml

気軽に
立ち寄れる酒蔵！人が人を呼び、店が店を呼ぶ。
ただいま地域が発酵中！

高野酒造と笹祝酒造だけではなく、エリアのほかの酒蔵とも協力し合い、岩室でそばと日本酒のイベントなどを開いている。高野さんは、このエリアのポテンシャルをこう語る。

「このあたりは弥彦神社や岩室温泉、海もありますし、角田山や弥彦山の登山も注目されていると聞きます。県道2号線沿いには昔ながらの飲食店がいい間隔で並び、たくさんの人が訪れる有名店もある。西区・西蒲区にはこれだけ魅力ある素材がそろっているの、まずは個々が磨いて光らせて、全体で連携していけたらいいですね」（高野さん）

多面的な地域の魅力は、観光客だけでなく事業をする人や移住者も惹きつける。そして、さらにそれが新たな魅力となって外へ発信されていく。

「やっぱり地域としての魅力っていうのは、魅力的な事業者が集まることで出来上がるんですよね。それで、人が集まる場所ってさらに人が集まるじゃないですか。このエリアには、これから何かやりたいって人が集まる土壌が出来始めているのかもしれないですね」（笹口さん）

異なるものが混ざりあうことで、新たな魅力が生まれる。米と水というシンプルな原料から驚くほど多様な香りや味わいが生まれる日本酒を扱う人は、日々そのことを体感している。そうした人々が集まる場所には、新たに入ってくる人を惹きつける居心地の良さが確かにあるのだろう。

それぞれに独自の輝きを持った人々がつどい、つながることで生まれた新たな魅力が、さらに人を惹きつける。その循環は発酵の過程にも似ているかもしれない。街道に集まった酒蔵を中心に、地域を発酵させる循環が動き始めている。

Interview
02愛すべき土壌で
ぶどうを育て、ワインを造る。

カーブドッチ 掛川 史人さん

5つのワイナリーが集まる新潟市角田浜。ワイン産地として旗振り役を担う「カーブドッチ」の醸造家が考える、風土のなかで育まれる発酵やこの地域の可能性とは？



掛川 史人さん Fumito Kakegawa

株式会社カーブドッチ 取締役／ワイン製造責任者
1980年神奈川県生まれ。高校卒業後4年間フランス・ブルゴーニュでワイン作りを学び、帰国後に株式会社カーブドッチに入社。2006年より醸造責任者、2010年より取締役を務める。「ワイナリー経営塾」主宰。

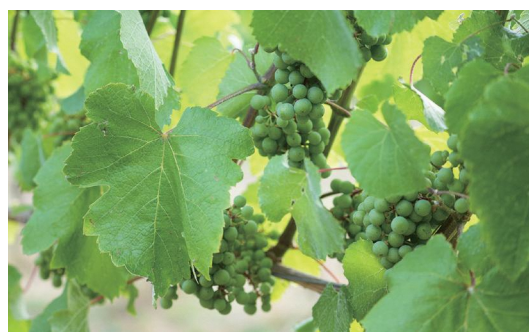
角田浜の愛すべき土壌から生まれた、
唯一無二のワイン。

ワイナリーに足を踏み入れると、角田山と青空のコントラストが眩しい、雄大なパノラマビューが広がる。その手前には、あたり一面にぶどう畑が生い茂っている。近寄ってみると、なりたての青々しいぶどうがたわわに実っていた。

「ひと昔前までは、ワイナリーは農家からぶどうを買って生産するのが一般的でした。でもカーブドッチは自分たちの手で育てたぶどうでワインを造っています」。そう話すのは、ワイン製造責任者の掛川史人さんだ。

「さらに言えば、人が遊びに来たり滞在できるワイナリーにしかかったんです。全国で土地を探した時に新潟はアクセスも良く、広い土地があった。そして何よりも見てください。この景色。これがいい！決定打だったそうです」

惚れ込んだロケーションで夢を叶える、それは一見理想的な営みに思えるが、カーブドッチが広がる角田浜エリアは日本最大級



の砂丘、新潟砂丘の南端にあたり、ぶどうの栽培においてこの砂地は明確なウィークポイントだと掛川さんは言い切る。

そんな土とは勝手が違う砂地でのぶどう栽培は試行錯誤の連続で、カーブドッチらしさを表現できる品種「アルバリニョ」に辿り着くまでに約8年という時間がかかったそう。

「まったくほかのワインとは異なる軽やかかつ華やかな仕上がりで、同じ品種で作った国内外のワインとも違う、うちにしか出せない味と香りです。このボトルを通して、この土地の素敵さが分かったし、その素晴らしさを表現できることはすごく幸せなんだと思います。ここは唯一無二の個性をもつ非常におもしろく愛すべき土壌であり、そんな土地が見つかったことはとても稀有なことだと思います」



アルバリニョ 750ml ▶

発酵には無限の可能性があるので
最高におもしろい。

20年以上ワイン造りに携わっている掛川さんが、一番おもしろさを感じている工程に挙げるのが、ぶどう果汁からアルコールを生成する「発酵」だ。

「発酵の工程はまるでブラックボックスのよう。20年やってもまだわからないことが多いです。発酵中のワインは日々変化して、無限の可能性を内包しているから、最高におもしろい。世界で一番おいしくなるぞと夢が膨らみ、文化祭の前日みたいなワクワクした状態が1ヶ月半続きます」

発酵には無限の可能性があるー

人間の手ではコントロールしきれない、予測不能で不確定だからこそ生まれるおもしろさがあると同時に、負に振れるリスクも存在する。

「発酵は不安定だし、ぶどう栽培もどんなに頑張ってもお天道様次第の要素が大きいんです。もちろん、土地の気候風土に影響を受けます。ワイン造りはそんな人の手の届かないところがすごくいいし、そんな中で余韻を1mmでも伸ばすために膨大な時間をかけるんです」

“タイバ”や“コスバ”と対局にある、人の手を越えた不確定要素の多い挑戦を続ける理由、それはすべて「そのほうがおいしくなると信じているから」その一言に尽きるのだろう。



いい感じに
育ってます！

次世代、地域へ。
つなぎ、広がる発酵の形。

発酵に関わる人たちに話を聞くと、数年～数十年という長いスパンの視点を持ったものづくりをしている共通点に気がつく。

「それはたぶん、代々受け継がれていくことがベースの産業だからだと思います。次の代のこと、周囲との関係性、将来の作物のこと……それらは最先端のビジネスとは全く違う観点だと思うし、自分は連綿と受け継がれるものの繋ぎ手である意識があると思います。今稼ぐ云々ではなく、受け継いだものがさらに伸びていくためにはと思ったら、全く時間軸が変わってきます。きっとほかの発酵産業も同じじゃないでしょうか」

ワイン造りの前例のなかった土地は、約30年の時を経て今や5軒のワイナリーが集積する産地となり、「新潟ワインコースト」と呼ばれるまでに成長。点ではなく「面」としてワイン産地である印象が根付いてきている。

「この地域には食や観光資源につながるコンテンツが充実していて、磨いたら強く光る要素がたくさんあります。関わる人の気持ちが揃えば、間違いなく強いエネルギーになることは分かっている」と語る掛川さん。点と点だったコンテンツが結びつき、地域が発酵するのに、必要なものは？

「発酵に大切なのはノリと勢い。こういったイベントは、単純にビジネス視点で見たら難しいもの。でも一緒に飲みながらやりたいことを話す中で『大変でも、やっちゃおうか！』というノリが生まれることで、初めてできることなんですよ。会社のためにという思いもありますが、やっぱりみんなでやる文化祭が楽しいんですよ。いろんな人が出たり入ったりして、いろんな人間関係が生まれる。それはワインのようで、非常に不安定な状態から時間をかけて最終的に良いものが形になっていく。まさに発酵ですよ」

砂丘と、大根と、漬物と。
農家と歩む漬物づくりとは？ヤマキ食品 小竹 周平さん
Shuhei Kotake株式会社ヤマキ食品 常務取締役
1992年生まれ、神奈川県出身。結婚を機に新潟へ移住し、妻の家業である「ヤマキ食品」に入社。地域の発酵文化と漬物の可能性を探り、新商品の開発や事業継承に取り組む。砂丘農業から生まれた大根産地、
そして漬物文化。

「新潟の農業と言えば広大な水田というイメージですが、砂丘地での畑作も盛んなのはここに来るまで知りませんでした」。そう話すヤマキ食品の小竹周平さんは神奈川県出身。結婚を機に新潟へ移住し、2019年から妻の家業であるヤマキ食品で働き始めた。

「今のように赤塚地区で砂丘農業が盛んになったのは戦後になってからです」と独学で勉強してきたという地域の歴史を小竹さんが教えてくれる。砂丘は長らく「耕作限界地」だったが、防風・防砂林や灌漑設備の整備など先人たちの苦勞により、今ではスイカ、メロン、春かぶ、サツマイモ、そして大根など多様な作物が育つ。

この地域にいくつもの漬物屋が生まれた背景には「赤塚大根」の存在がある。特徴は、肉質が硬く、短形。この硬めの大根を美味しく食べるために、この地域で漬物の技術が磨かれていった。

「農家の多かった赤塚では、どの家でも収穫した野菜で漬物を作っていたと思います。昔の赤塚は町全体からたくあんの匂いがした、とも言われていたそうです」

今はもっと漬物に向かう品種改良された大根が使われているが、大根が漬物屋を生み、そして漬物屋が産地を育てる循環は今も続いている。

赤塚は昔から
大根の産地！

◀ はっこうじょ

「自分が力になれるなら」。
漬物という未知の世界に飛び込む。

小竹さんは結婚が決まった頃に初めて、妻の実家がヤマキ食品という漬物屋であることを知ったという。

「はじめて聞いたときは、従業員100名規模(当時)の会社を継ぐのは自分の器を超えたと感じ、断るつもりでした。でも、後継者がいないということと、創業者である義祖父の話や現社長である義父の取り組み、そして砂丘農業を切り開いた先人たちのことを知って、自分が力になれるなら、という思いで決意しました」

小竹さんは1947年にヤマキ食品を創業した義祖父の小竹市作(いちさく)さんの自伝を読み、大きな農地を持たない貧しい農家だった市作さんが、収穫した野菜から漬物を作り、それを売り歩くことから始めたことを知った。しかも、時には長岡や小千谷まで。そんな市作さんのバイタリティに刺激を受けた小竹さんは言う。さらに2代目で現社長、小竹さんの義父である小竹一夫さんも、契約農家に大根の収穫機を貸す取り組みを始めるなど、農家と漬物メーカーがともに歩む漬物づくりを切り開いてきた。

そして、小竹さんの背中を押したのは、漬物という未知なる世界への興味。入社後2〜3年間は、漬物づくりのすべての工程を習得しながら、現場経験と勉強を重ねた。漬物の知識がまったくないところから、文献を読み漁り、食品研究センターなどにも足しげく通って発酵のメカニズムや基礎知識を独学で学んだ。小竹さんは「新しいことを学び、吸収するのが好き」だと目を輝かせる。

漬物特有のノウハウや製造方法は後世に残していきたいという小竹さん。先人たちが切り拓いてきた砂丘農業や漬物文化の背景や思いを汲んで、発酵や漬物のことを楽しく、前向きに学びながら、未来につなぐ。漬物を調味料にした「はっこうじょ」など、漬物屋が仕掛ける新しいアプローチにも目が離せない。

唯一無二のお酒やアイデアが、
世界に届く。新潟麦酒 宇佐美 健さん
Ken Usami新潟麦酒株式会社 代表取締役
新潟市中央区出身。新潟大学農学部を卒業後、外資系製薬会社で働く。趣味のビールで起業し、新潟市の越前浜でビールやウイスキーなどの酒類の製造、ビールの搾りかすを利用した畜産、トリュフ培養など幅広い事業に取り組む。「常温で飲んでもおいしいビール」が、
世界に羽ばたく。

「クラフトビール」という言葉もまだ使われていなかった時代、30代後半だった宇佐美さんは、趣味のビールで起業することを決めた。ビール造りはすべて独学で、プラント(醸造設備)もレシピも自分で開発した。

「外部からお酒造りに関するレクチャーを受けていないし、いつも教科書通りはやらない」。そう語る宇佐美さんのアプローチは、いつも完全にオリジナル。自社ブランドを構え、OEMでさまざまな味のリクエストに応じていくうちに、気づけば200種類以上のビールを手がけていた。なかには、ラベンダーや山椒、わさびといった意外な味もある。

「ビールは『うちの味はこれだ!』というのでいいんだよ。味で飲み手に迎えることはない。そもそも、ビールはどれが一番うまいっていうのはない。みんな一生懸命作ってるから、みんなおいしいんだよ」

ただ、さらにおいしいビールを造るポイントとして、「雑菌を入れない」ことを宇佐美さんは強調する。新潟麦酒は、FSSCという食品安全管理の国際規格の認証を受けている。徹底された衛生環境で造られるビールは、要冷蔵とは記載しているものの、常温でも長持ちするそうで「短いものでも賞味期限は1年、長いものは2年かそれ以上はもつ」と宇佐美さんは言う。

「想像してごらん。宴会があって、最後にコップに半分残っている、ぬるくて炭酸も抜け切ったビール。それをおいしいと思うか。うちですべてのビールをその状態でテイastingしている。常温でおいしければ、炭酸を入れて冷やせばもっとおいしくなる」

常温でも日持ちするという強みは、離れた場所への輸送でも活かされ、県外や海外での取扱も多い。とくに、低温コンテナを使うことなく海外にビールを送れる強みを活かして、アメリカや東南アジア、ヨーロッパを中心に輸出している。

ビールに加えて、ウイスキー、シードル、ジン、リキュールも造っている新潟麦酒。特にウイスキーが海外で好調な売れ行きで、日本の国際空港の免税店にも置かれている。また、アメリカ最大の蒸留酒コンテストで金賞を受賞するなど、世界の注目が集まる。

◀ 豊富な
味のバリエーション牛の飼育、白トリュフ培養……。
トライアンドエラーで事業を切り拓く。

新潟麦酒ではビールやウイスキーを造る際の麦の搾りかすが毎日約1トンも出る。資源を無駄にせず、かつ大量の産業廃棄物を減らすため、宇佐美さんが行き着いたのは畜産だった。醸造・蒸留所の脇では、十数頭の牛が放牧飼育されている。

「牛たちはおいしそうに麦の搾りかすを食べるんだわ。ビール製造で廃液になる麦汁も喜んで飲む。麦だけを食べて、ストレスなくのびのびと育った黒毛和牛はおいしいよ」

ほかにも「純粹におもしろそうだから」という理由で取り組んでいることに、白トリュフの液体培養がある。マツタケと同じように人工栽培はできないとされているトリュフだが、新潟薬科大学との共同研究で世界で初めて白トリュフの菌糸の液体培養に成功した。ゼラチン状の菌糸体は生食用ではなく、サプリメントとして商品化している。

「初めてのことに取り組むのはいつも苦労する。でも素人だから思いがけないビギナズラックもある。まあ、失敗もいっぱいあるけどね」

宇佐美さんのお酒造りや幅広い事業展開に共通していることは、「自分」を起点にして考え、失敗を恐れず、自己流でまずはやってみることでないだろうか。そうして磨かれてきた新潟麦酒の独自性は、世界中の誰にも真似できないもの。新潟麦酒のオリジナリティあふれるお酒やアイデアは、今日も新潟に、県外に、そして世界に届いている。

ビール麦で
育つ牛。

Interview
05街から離れたこの場所で、
パン屋を営む。薪窯パン舎ほほ × ナミテテ
佐護裕太郎さん 工藤知子さん

全粒粉のパンをつくる「薪窯パン舎ほほ」とアフリカをコンセプトにした「ナミテテ」はどちらも西区にあるパン屋さん。哲学もアプローチも異なるふたつのパン屋に、この地域ならではのパンづくりや、中心市街地から離れた場所でパン屋を営むことについて聞いた。

佐護 裕太郎さん Yutaro Sago (写真左)

薪窯パン舎ほほ 店主
広島県出身。北海道で手ごねや薪窯を使った製パン技術を学び、奥さんの地元である新潟に移住して2022年「薪窯パン舎ほほ」開業。

工藤 知子さん Tomoko Kudo (写真右)

アフリカンバーカリーカフェ ナミテテ 取締役／マネージャー
新潟市西区生まれ。青年海外協力隊としてアフリカのマラウイ共和国で医療支援を行う。2007年に「ナミテテ」をオープン。ヨガのインストラクターとしても活躍。

パンは人柄を映す。
個性が光るふたつのベーカリー。

それぞれ西区で、車の距離にして約5分ほど離れた場所で個性豊かなパンを焼くベーカリー「薪窯パン舎ほほ」と「アフリカンバーカリーカフェ ナミテテ」。

二人はお互いのパンを食べたことはあったが、直接の面識はなかった。ただパンには人柄が出るそうで、工藤さんはパンを通して佐護さんの繊細な職人気質を以前から感じていた。

「ライ麦や全粒粉を100%使ったパンをつくっているところもあるけれど、ほほのパンを食べた時に、確かに100%ならではの酸味はするけど、なんでこんなに食べやすいのかなと思いました。こだわりとそれをしっかり実現するタイプかなと。イメージ通りでした」(工藤さん)

3年前に開業した佐護さんにとって、ナミテテは長く地域に根ざしている先達のパン屋でもある。佐護さんは、工藤さんと会って話すうちにますますナミテテのすごさを感じたという。

「まず、アフリカのパンって聞いたことがないですね。現地で食べられているパンやアフリカをモチーフにしたバラエティ豊かなパンを焼かれている。食文化を広める意識があるのかなと思って、すばらしいなと感じています」(佐護さん)



◀ 発酵中のパン

「うちのカンパーニュは、北海道でパンをつくっていた時とほぼ同じレシピや粉でつくっているんです。発酵種も当時から継いでいるものです」。そう話す佐護さんは北海道でパン修業を積み、そのときからルヴァン(自家製酵母)を引き継いでいる。

でも佐護さんは、たとえ北海道のときと同じレシピや材料、発酵種であっても、いまの場所でパンをつくれば「風味が若干違う」のだと言う。

「なんで違うのか考えたとき、日本酒の蔵付きの菌みたいに、その土地の菌が発酵を助けてくれるからではないかと。やっぱりその土地のパンになる。ここは菌たちにとって住み良いエリアなのかもしれないですね」(佐護さん)

隣で聞いていた工藤さんも、頷きながら「湿度や温度も発酵に適しているんじゃないでしょうか」。

私もほかの人のレシピを再現した時に違う味になったし、やっぱりここに住んでいる菌たちの働きだと思います」と同意する。

「このエリアには、ビールやワインも日本酒も漬物もあるので、やはり発酵に適した土地なのでは。日本海からの風がいい感じに醸してくれるのかな…」(佐護さん)

土地の菌で、“その土地のパン”になる。
ここは発酵に適した地。白鳥の
声
が
時
を
告
げ
る、
佐
潟
の
暮
ら
し。

県外出身で“外”からの視点をもつ佐護さんは、県内各地で物件を探看中で今の店舗に出会ったとき、ある感動を覚えたという。

「佐潟にはじめて来たとき、パン修行を積んだ北海道に似ていると思って。潟や砂丘の風景が北海道の水辺や丘の風景と重なりました。ほかにも、平野に広がる田んぼの様子が十勝の小麦畑に似ているなど。それが出店の決め手になりました」(佐護さん)

時に西区・西蒲区周辺の豊かな自然には、見慣れている地元の人以上に外の目線を持つ人が価値を感じるようだ。工藤さん曰く、雪が降り何かと不自由を感じる冬の季節にも、この地ならではの魅力があるという。

「関東の友人が2月に遊びに来た時に、湿度のあるほわーんとした冷たさが気持ちいいし、雪が降って色味が落ち着いている景色にホッとする、まるでフィンランドみたいと喜んでいました」(工藤さん)

心を弾ませ、そして心を和ませる格別な自然が、日常の風景のなかにある。それが佐潟の暮らしらしい。

「冬の朝に仕込みをしていると、白鳥が低空飛行をしていて鳴き声がすごく聞こえます。自然の音で時間がなんとなく分かるのいいなと思っています」(佐護さん)

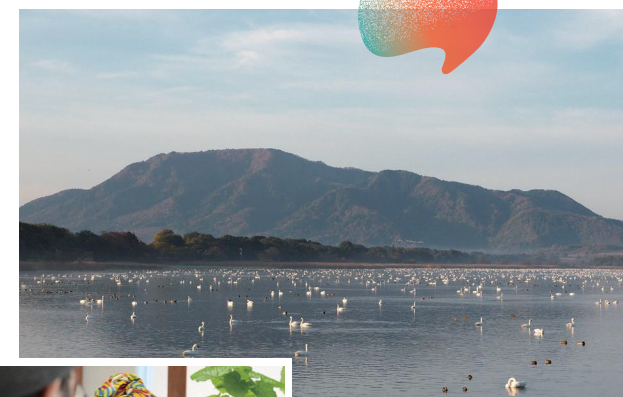
独自性のある個人店を、
面で楽しめるエリア。

格別な自然があたりまえに日常にある暮らし。その一方で、人がたくさんいる中心市街地からは離れることになる。それは店を営もうえで障壁ではないのだろうか？西区・赤塚出身の工藤さんは、このエリアの商機についてこう話す。

「このあたりは、市街地から車で30分くらいの距離なので、“おいしいパンのためなら人は来てくれるロケーション”。でもそのためには、ほかにはない独自性と独創性が必要です」(工藤さん)

ナミテテが看板を出しているみずき野地区は、近年カフェや串焼き屋など、個人店の開業が目立ってきている。なかには、自宅でお店を開く人も。同じ価格でひと回り広い土地を買って家を建てられる、自然のそばで暮らせる、ということが魅力になり、移住先としても人気を集めているのだ。

実際にナミテテやほほは地元客からの支持だけでなく、その

これが
全粒粉！

際立った個性から、目的地としてピンポイントで区外・市外から訪れる人も多い。一方でロードバイクで訪れてそのまま弥彦や岩室へ足を伸ばしたりするような人の姿も。この地域をそんな“面”で楽しめることに気づいている人たちも、確かに現れているのだ。

二人の共通する意識は、あくまでも「パンは手段」。ナミテテにとっては「住みやすい地域を作る」ため、ほほにとっては「地域のことを伝える」ための手段なのだという。

「今年から西蒲区産の小麦を使わせていただきますが、小麦がどんな土地で育てられたか、生産者の人がどんな背景を持って育てたか。パンを食べていただくことで、この地域のことや地域の中のつながりをお伝えできるようにしていきたいし、そこから地域の中でいい循環が生まれるんじゃないかと思っています」(佐護さん)

佐潟の周りでは、生まれ育った人も、移住した人も、昔から息づいている菌も、新しい発酵種も、みんなゆるやかに、自分のペースで馴染み、繋がり、発酵し、日々その土地らしさを醸し出している。



U・STYLE
松浦 柁太朗さん

発酵まちづくり 鼎談

新潟市西区役所
五十嵐 圭太さん

植物染め浜五
星名 康弘さん

「やわらかい総和」から 地域は発酵する。

地域住民、まちづくり担当者、ブランディングディレクターという異なる立場からこのプロジェクトに関わる3人が、地域の発酵について語ります。

幸福を追求できる場所という予感。

松浦:「発酵街道開」の背景には、「佐潟エリアブランディング」があります。去年の夏に始まったこのプロジェクト。定量的ではなく、住民からのヒアリングを重視した定性的な調査をもとにビジョンを立てるもので、これは自治体のプロジェクトとしては新しい切り口だなと思ったんです。

五十嵐:当初のミッションは「佐潟に来る人を増やす」でした。でも、地域のみなさんのところを回り、お話を聞き、人の暮らしや歴史を知るうちに、聞かないと分からないことがたくさんあると感じました。さらに、活発な市民活動や移住や起業の話の聞くと、

このエリアには「人として幸福を追求できる場所」みたいなものがありそうな雰囲気がプンプンしてきました。

松浦:どのタイミングでプンプンしてきましたか？

五十嵐:ヒアリングを重ねる中で「地域をよくしたい」という行動は、活動している人自身も幸せだから生まれるのだろうと感じ始めて。幸せであれば継続していけるし、損得で動いている人があまりいない地域だという実感もありました。星名さんをはじめみなさんすごく魅力的で周りに人が集まってくるし、ここに癒されに来る人もいれば、夢を叶えに来る人も来る。そういった「過ごし方目線」のまちづくりができたらおもしろいかなと思ったんです。

星名:どういう時間を過ごすか、大切なのはそこだと思います。

「やわらかい総和」と糠床。

松浦:最初は西区さんと僕たちU・STYLEとで、3ヶ月で約30名の方のところへヒアリングに伺いました。そこでお聞きした要素の抽出や分析、ワークショップを経て地域の方々は何を大切にされているか考えた結果が「8つの地域資源」。そこから発展して、創造性を発揮する人の移住や、自分らしい生き方をしている人の存在など地域で生まれつつある明るい兆しも取り入れながら、「佐潟エリア8つのビジョン」に落とし込んでいきました。

五十嵐:すごくいいものができたと思います。
松浦:星名さんからヒアリングさせていただいた時に印象的だった言葉「やわらかい総和」もビジョンに入れてあります。
星名:最初に8つのビジョンを見た時、腑に落ちる感覚があったけど…「やわらかい総和」って俺、言った？
松浦:言いました、めっちゃ言っていました(笑)。「やわらかい総和」など一つひとつの言葉が、僕たちが作ろうとしている先にあるものをぼんやりと見せてくれる感覚が当時ありました。

五十嵐:確かに、星名さんはモヤモヤと言葉にできないことを言語化してくれますよね。

星名:言語化は一番苦手なだけで(笑)。思いとしては、地域は良いも悪いもさまざまな要素がブルブルと震えながらバランスを取り合っている状態なので、一言でまとめるのは難しい。そもそも良い悪いも見方次第。そんな風に地域にはいろんな人がいるし、変化もする。だからありのままの状態を受け入れつつ、様子を見つつ、変化を待ちつつ、促すこともしながら、状態をやんわりといい方向にしていって印象をビジョンから受けました。

五十嵐:まさに「やわらかい総和」!

松浦:そのニュアンスは、糠床と同じで“発酵的”ですね。糠床の中にはいろんな微生物がいて、人間が手を入れてかき混ぜたりすることで均衡が保たれて、発酵して、奇跡的においしい漬物ができる。地域を糠床的に捉えてみると、そこにはいろんな人がいて、イベントをしたり出会ったりすることは糠床をかき混ぜるのと同じで、地域の発酵につながっている気がします。

「勝手にやる」マインドと 経験の積み重ね

松浦:実は「オーライ!発酵街道開2025」は星名さんが立ち上げた、越前浜・角田浜・五ヶ浜の街歩きイベント「浜メグリ」からヒントをもらっています。

星名:もともと古民家の保存活用や草木染めの仕事をしていて、2006年に2ヶ月に一回工房展を開いていたことが、浜メグリにつながっています。とても楽しかったので、近隣のガラス作家と陶芸家にも声をかけたら、3人とも工房展へのスタンスが違ったんです。だから一つの枠組みにしないで、普段一緒にやれない人と一緒に

できることを楽しむ「自主イベントの同時開催」という形にして。そこから回を重ねるごとに出店者が増えていきました。

松浦:浜メグリのように自発的な参加を基本とすると、地域のなかで「勝手にやるマインド」が生まれる。そんなマインドと経験が積み重なって、地域が自走していく土壌ができていくと思うんです。

つながり、まざり、ぶくぶくと 発酵するのを待つ。

松浦:いろんな人が参加しやすくなるようなヒントはなんだろうね。

星名:一緒にやるのが楽しそう、地域のおもしろそうな人とつながれそうと思ってもらえるかどうかかな。あとは急いで数を目指さず、イベントが育っていくプロセスをゆっくり楽しんで。無理せずに、自然と湧き出るものを待つ。最初は自発的な人がやれる範囲からスタートして、訪れた人がおもしろそうだから自分もとか、やっている人の魅力とかがうまく伝播するのをフォローすればいいんじゃないかな？

松浦:「待つ」というのは、とても発酵的ですね。

星名:速さを求めがちな今の時代、待って非常に難しいことだと思うんです。でも、失敗する可能性も含めてどーんと構えてゆっくりできる土俵を用意するかしないかで、方向性が変わる気がします。

五十嵐:佐潟の周りには懐かしい雰囲気があって、夕方ずっと

五十嵐:あれ?発酵街道開って大きな浜メグリじゃないですか(笑)。

松浦:まるバクリです(笑)。

星名・五十嵐:(爆笑)

松浦:発酵ともうひとつ、タイトルにある「開く」もポイントです。蔵開きのような、場を開くことによってさっきの「糠床に手を入れる」のように、外から人が入ってきたり、その人に刺激を受けて中の人に変化が起こったりする“発酵”を目指しています。なおかつ発酵食品に関わる人に限らず、「私の活動は発酵的だ」という人も参加できたらいいなと。そのために自主企画の場も開いています。

星名:そこは大事かもね。単純にお酒を飲んで楽しむだけのイベントじゃないぞと。



山を見ている人や、人生を見つめ直そうとする人が来る印象があるんです。より人間らしく、より自然の時間で過ごせるような文化がこの地域にはあると思います。今の時代は価値観が変わってきていて、そんな佐潟や周りの空気に惹かれる人はいるはずです。

星名:このプロジェクトは明確なゴールを決めるよりも、「こういうことをみんなでできたらいいよね」という大局を意識しながら、自分のことを一生懸命やるほど全体が出来上がってくるみたいな、自己組織化する形がいいかもしれないね。

松浦:そうですね。時には違うと思ったら変えていける、そんな柔軟さが合っているのかなと思っています。

五十嵐:今回やってみてどういう発酵の仕方をするのか、私もすごく興味があります!そしてそれに対して行政がどこに力を注げばいい循環が生まれるのか、見極めたいです。



星名 康弘さん
Yasuhiro Hoshina

植物染め浜五
十日町市出身。新潟大学卒業後、建設コンサルタント会社で建築設計及び歴史的建造物の活用に関わったのち、2004年に独立して越前浜へ移住。2007年、植物染めに特化して工房「浜五」を構える。越前浜の街歩きイベント「浜メグリ」の発起人。



五十嵐 圭太さん
Keita Igarashi

新潟市西区役所地域課 文化・スポーツ担当 係長
福島県伊達市出身。地元福島での行政経験を経て、2012年に新潟市役所へ入庁。税務、産業振興を経て現職。2023年に区役所の同僚2名と「佐潟エリアブランディングプロジェクト」を立ち上げ現在に至る。



松浦 柁太朗さん
Shutaro Matsuura

株式会社U・STYLE ディレクター
新潟市出身。デザインのディレクション業務に携わりながら、鳥屋野潟の魅力を発信する「潟マルシェ」を運営。佐潟エリアブランディングプロジェクトのディレクターを務める。

WEB



note



つながる まどろ わきたつ ひらく